Oster®

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexico : 1.800.506.1700
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llama:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
México : 1.800.506.1700
www.oster.com

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexique : 1.800.506.1700
www.oster.com

SPR071111-475

Printed in U.S.A. Impreso en EE.UU Imprimé aux États-Unis

Oster®

User Manual **BLENDERS**

Manual de Instrucciones **LICUADORAS**

Manuel d'Instructions **MÉLANGEURS**

MODELS/ MODELOS MODÈLES **Push Button Blenders Mélangeurs à poussoirs**



www.oster.com

P.N. 133093-005-000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Unplug cord from outlet when not in use or before cleaning.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Never leave appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent personal injury or damage to the blender. A rubber spatula may be used only when the blender is not running.
- The blade is sharp. Handle with care.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the filler cap from the lid to allow steam to escape.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center for examination, repair or electrical mechanical adjustment.
- Do not use outdoors or for commercial purposes; this appliance is for household use only.
- Always operate on a flat surface.
- Unplug the blender when not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning.
- Use this appliance for its intended use as described in this manual. The use of attachments not made by the manufacturer, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by Sunbeam Products, Inc. and may cause injury.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- You may use an extension cord, if necessary, but be certain to follow these guidelines:
  - The marked electrical rating of the extension cord must be at least 120/127 Volt, 60 Hz, 10A.
  - The extension must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, will not be within the reach of children, and will not be tripped over.
  - Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

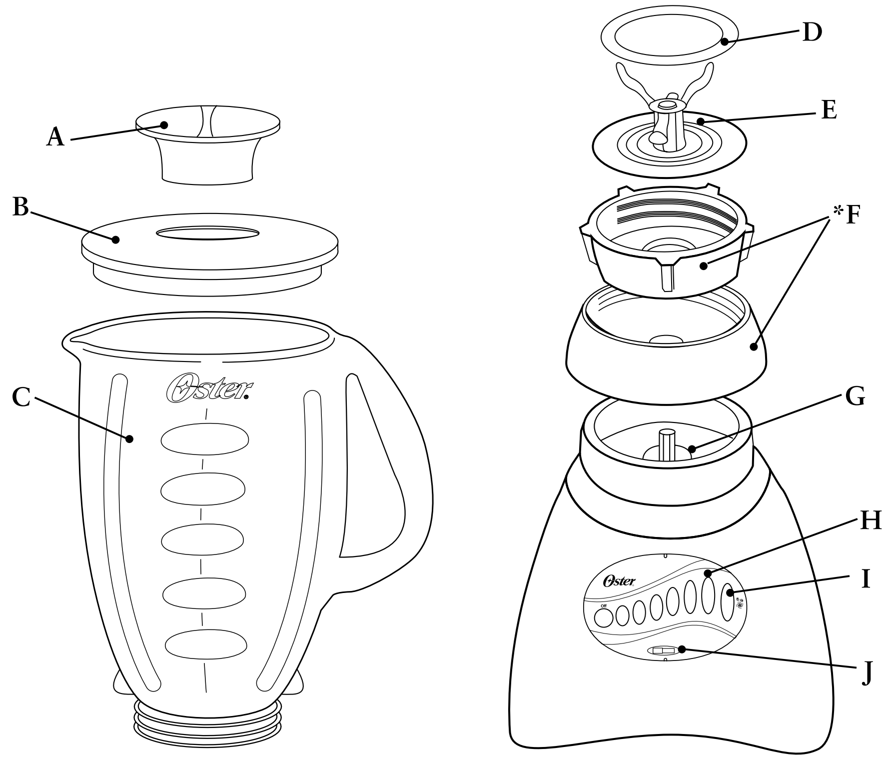
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an Oster® Blender! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

FEATURES OF YOUR BLENDER

A. Feeder cap for adding ingredients while blending
B. Leak-proof lid
C. Your Oster® Blender includes one of the following:
   5 or 6-cup (1.2–1.4 L) Dishwasher-Safe Glass Jar
   8-cup (1.89 L) Party Pitcher Glass Jar
   6-cup (1.4 L) Break-Resistant Plastic Jar
D. Sealing ring for tight seal
E. Ice Crusher Blade pulverizes ice for smooth frozen drinks
F. Threaded Jar Nut or Threaded Jar Skirt *(Select Models Feature a Threaded Jar Skirt)*
G. Powerful motor with ALL-METAL-DRIVE for lasting durability
H. Control panel
I. Pulse for precise blending control *(Location varies per model)*
J. HIGH/LOW Switch *(Select Models Only)*



**Note: Blender models will feature a Threaded Jar Nut OR a Threaded Jar Skirt (F)*

8-Speed

1	2	3	4	5	6	7	8
PURÉE	CHOP	MIX	PULSE	LIQUEFY	SHAKE	SMOOTHIE	ICE CRUSH
← LOW →				← HIGH →			

10-Speed

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
EASY CLEAN	PURÉE	CHOP	WHIP	MIX	GRATE	BLEND	GRIND	LIQUEFY	ICE CRUSH
← LOW →					← HIGH →				

12-Speed

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
EASY CLEAN	PURÉE	CREAM	CHOP	WHIP	MIX	GRATE	BLEND	SHRED	GRIND	LIQUEFY	ICE CRUSH
← LOW →						← HIGH →					

14-Speed

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
EASY CLEAN	BEAT	PURÉE	CREAM	CHOP	WHIP	MIX	MINCE	GRATE	BLEND	SHRED	GRIND	LIQUEFY	ICE CRUSH
← LOW →							← HIGH →						

16-Speed

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
PULSE	EASY CLEAN	STIR	BEAT	PURÉE	CHOP	WHIP	MIX	ICE CRUSH	GRATE	BLEND	SHRED	GRIND	MASH	LIQUEFY	FRAPPÉ
← LOW →								← HIGH →							

Using Your Blender

1. Clean blender according to the instructions in the "Cleaning and Storing Your Blender" section.
2. Turn jar upside down so the small opening is at the top. *(Figure 1)*
3. Place sealing ring over jar opening. *(Figure 2)*
4. Place blade into jar. *(Figure 3)*

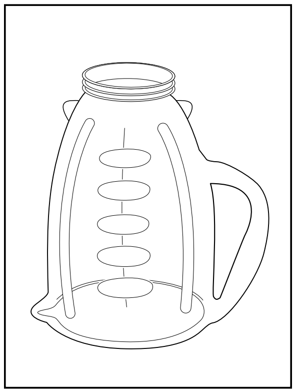


Figure 1

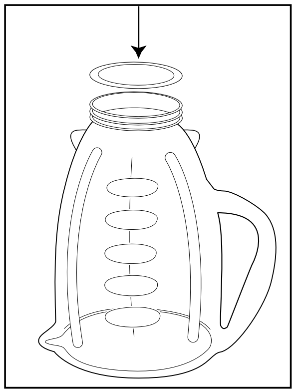


Figure 2

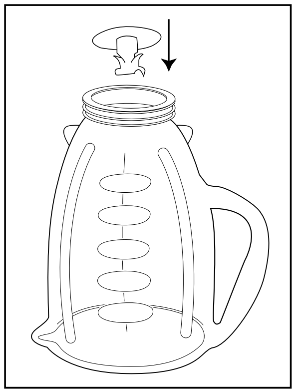


Figure 3

5. Place threaded jar nut or threaded jar skirt over blade and jar *(Note: If there are slots on top of collar, line them up with notches on jar.)* Place the threaded jar nut or threaded jar skirt on jar and turn it clockwise to tighten. *(Figure 4)*
6. Place jar assembly onto base. *(Figure 5)*
7. **Line up tabs of jar with tabs on blender base.** Make sure the tab of the jar on the *left* side is in the back of the tab of the blender base and the tab of the jar on the right side is in front of the tab of the blender base. Make sure jar is seated into position. *(Figure 6)*

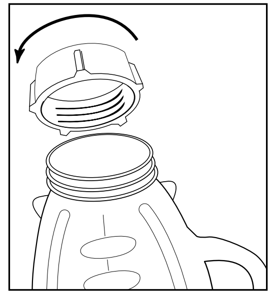


Figure 4

8. Place ingredients into jar.
9. Place lid with feeder cap on jar.
10. Plug the power cord into a 120 Volt AC electrical outlet.
11. Slide switch to HIGH or LOW. *(If your model does not have a slide switch, push HIGH or LOW button.)*
12. Push desired speed and blend ingredients to desired consistency.

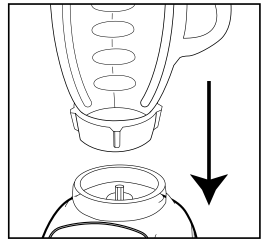


Figure 5

13. Press OFF to stop the blender.
14. To use PULSE, select HIGH or LOW. Push PULSE and hold down for desired length of time. Release PULSE and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

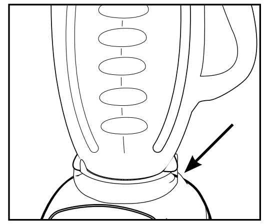


Figure 6

Blending Tips

- Put liquids in the jar first, unless a recipe says otherwise.
- Crushing ice: Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice at a time.
- Do not remove the lid while in use. Remove filler cap to add smaller ingredients. *(Figure 7)*
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm).
- This blender will not mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.

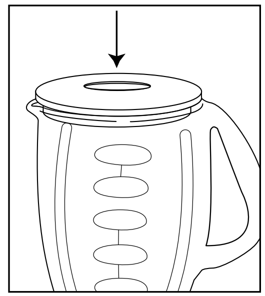


Figure 7

Hot Foods

- Open the Filler Cap to vent steam. Tilt Filler Cap away from you. Keep hands away from the cover opening to prevent possible burns.
- When working with hot liquids, remove Filler Cap and start blending at a low speed. Then move to a faster speed. DO NOT add liquid over the 4 cup (1 liter) level.

Processing Foods in Blender*

Food	Processed Quantity	Unprocessed Quantity	Special Instructions
Breadcrumbs	1/2-cup (125 ml)	1 slice, torn in 8 pieces	Pulse on low
Celery	3/4-cup (200 ml)	1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces	Pulse on low
Cheese, Cheddar	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces	Pulse on low
Cheese, Swiss	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces	Pulse on low
Cheese, Hard or Semi-Hard	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces	Chop continuously
Coffee Beans	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml)	Grind 45 seconds or to desired consistency
Cookies, Wafer	1/2-cup (125 ml)	10 wafers	Pulse on low
Crackers, Graham	1/2-cup (125 ml)	8 crackers	Pulse on low
Peppers	2/3-cup (150 ml)	1-cup (250 ml)	Pulse on high
Meat, Boneless, Cooked	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces	Chop continuously
Nuts, almonds, peanuts, pecans, walnuts	1-cup (250 ml)	1-cup (250 ml)	Pulse on high

*Suggested processing and blending guidelines.

Cleaning and Storing Your Blender

IMPORTANT: UNPLUG BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender base. All parts except for the blender base are dishwasher-safe. Place sealing ring in bottom basket of dishwasher. You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry.

Easy Clean

Note: Easy Clean is not a substitute for regular cleaning described above.
It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, dairy products, meats, seafood and eggs.

Pour 3 cups of warm water in the blender jar. Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent. Select Easy Clean or blend on lowest speed. Blend detergent for 10 – 15 seconds. Empty jar of soapy water into sink. Rinse jar thoroughly with clean water.

Storing Your Blender

After cleaning, reassemble blade to jar with sealing ring and jar bottom. Store blender with cover ajar to prevent container odor.

Recipes

For fun and creative recipes for your new Oster® blender please visit www.oster.com. Here you will find everything from the perfect Breakfast Smoothie to creamy Soups, Sauces and a host of Oster signature Frozen Drinks. For the perfect recipe for any occasion—turn on your creativity with Oster® Blenders!

1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam® dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam® products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam® service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 20B Hereford Street Brampton, Ontario L6Y 0M1.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el electrodoméstico no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Para proteger contra el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni la base con motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión cuando lo esté usando.
- Es necesaria una supervisión atenta cuando el electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra cuando licúe para evitar lesiones personales o causar daño a la licuadora. Puede usar una espátula de goma sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- La cuchilla es filosa. Manipule con cuidado.
- Para reducir el riesgo de herida, nunca asamblea de hoja de lugar en la base sin frasco conectó apropiadamente.
- Siempre coloque la tapa en la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- No licúe líquidos hirviendo en la licuadora.
- Cuando licúe líquidos calientes tenga cuidado con el vapor. Quite la tapa de llenado de la tapa para permitir que salga el vapor.
- No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya caído o se haya dañado de algún modo. Devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio autorizado de electrodomésticos Sunbeam más cercano para que sea revisado, reparado o para ajustes electromecánicos.
- No use en exteriores ni con fines comerciales; este electrodoméstico es sólo para uso doméstico.
- Siempre use en una superficie horizontal.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de quitar o colocar piezas y antes de limpiarla.
- Use este electrodoméstico para el fin que está diseñado según se describe en este manual. El uso de accesorios no fabricados por el fabricante, incluyendo latas o jarras comunes y piezas del ensamble del procesador no está recomendado por Sunbeam Products, Inc. y puede provocar lesiones.

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

La potencia máxima marcada en el producto se basa en el accesorio que soporta la carga más grande. Otros accesorios pueden requerir menos potencia.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ALIMENTACIÓN

Siga las instrucciones que aparecen a continuación para asegurar el uso seguro del cable de corriente.

- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija que es más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad con el fin de ayudar a reducir el riesgo de choques eléctricos. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado para que cambie el tomacorriente obsoleto. No intente modificar el enchufe de ningún modo para eliminar el propósito de seguridad del enchufe polarizado.
- Puede usar un cable de extensión, si fuera necesario, pero asegúrese de seguir estas pautas:
  – La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser de por lo menos 120/127 voltios, 60 Hz, 10 A.
  – La extensión debe colocarse de modo que no quede colgando del mostrador o la mesa, que no esté al alcance de los niños, y en donde no pueda tropezarse con ella.
  – No tire, gire ni maltrate de ningún otro modo el cable de corriente.

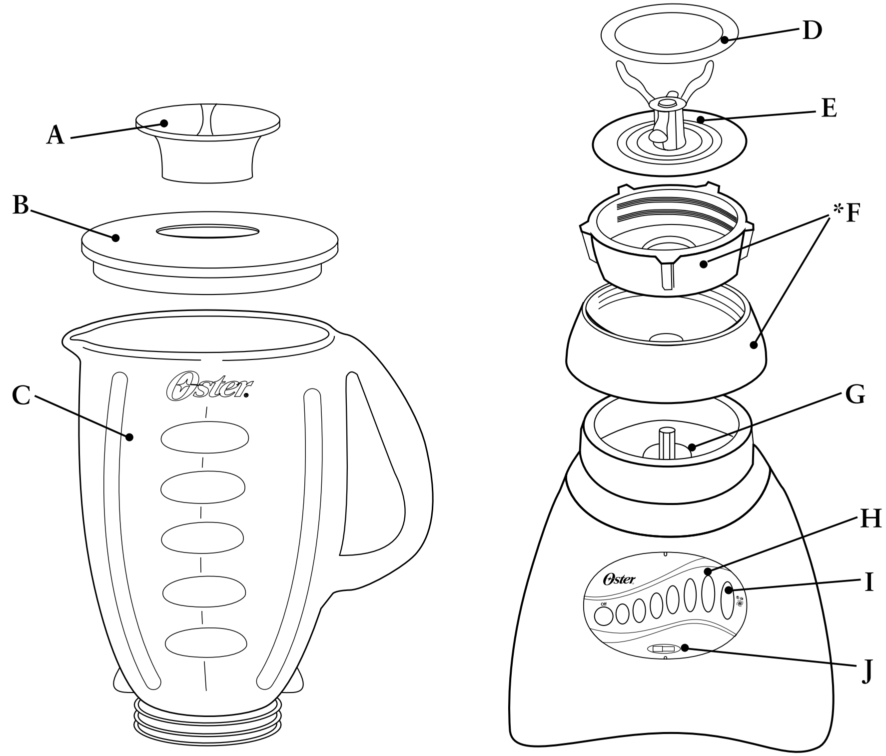
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDO

¡Felicitaciones por su compra de una Licuadora OSTER®! Para averiguar más sobre los productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com.

CARACTERÍSTICAS DE SU LICUADORA

A. Copa de acceso para agregar ingredientes mientras licua
B. Tapa a prueba de fugas
C. Su Licuadora OSTER® incluye uno de los siguientes:
   Vaso de Vidrio de 5–6 tazas (1,2–1,4 L) Lavable en Lavadora de Platos
   Resistente vaso de Plástico con capacidad para 6 tazas
   Vaso de vidrio con capcidad para 8 tazas
D. Anillo sellador para un cierre hermético
E. Cuchilla Trituradora de Hielo pulveriza el hielo para las bebidas congeladas suaves
F. Disco de Fondo Roscado ó el Aro *(solamente algunos modelos incluyen el Ars.)*
G. Motor poderoso con el sistema ALL-METAL-DRIVE para una mayor durabilidad
H. Panel de control
I. Pulso para un exacto control de licuado *(Localización depende del modelo)*
J. Interruptor (ALTA/BAJA) *(Solamente Modelos Selectos)*



**Ciertos modelos incluyen el aro para estabilidad en la mesa y el refigerador. Otros modelos solamente incluyen el disco de fondo roscado (F).*

8 Velocidades

1	2	3	4	5	6	7	8
PURÉ	PICAR	MEZCLAR	PULSO	LICUAR	FRAPPÉ	SMOOTHIE	TRITURAR HIELO
←BAJA→				←ALTA→			

10 Velocidades

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LIMPIA FACIL	PURÉ	PICAR	BATIR	MEZCLAR	RALLAR	MEZCLAR	MOLER	LICUAR	TRITURAR HIELO
←BAJA→					←ALTA→				

12 Velocidades

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
LIMPIA FACIL	PURÉ	CREMA	PICAR	BATIR	MEZCLAR	RALLAR	MEZCLAR	CORTAR	MOLER	LICUAR	TRITURAR HIELO
←BAJA→						←ALTA→					

14 Velocidades

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LIMPIA FACIL	BATIR	PURE	CREMA	PICAR	BATIR	MEZCLAR	MOLER	RALLAR	MEZCLAR	CORTAR	MOLER	LICUAR	TRITURAR HIELO
←BAJA→							←ALTA→						

16 Velocidades

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
PULSO	LIMPIA FACIL	REVOLVER	BATIR	PURÉ	PICAR	BATIR	MEZCLAR	TRITURAR HIELO	RALLAR	MEZCLAR	CORTAR	MOLER	PURÉ	LICUAR	FRAPPÉ
←BAJA→								←ALTA→							

Uso de Su Licuadora

1. Limpie la licuadora según las instrucciones en la sección “Limpieza y Almacenaje de su Licuadora”.
2. Gire el vaso al revés de modo que la abertura pequeña esté en la parte alta. *(Figura 1)*
3. Ponga el anillo sellador sobre la abertura del vaso. *(Figura 2)*
4. Coloque la cuchilla en el vaso. *(Figura 3)*

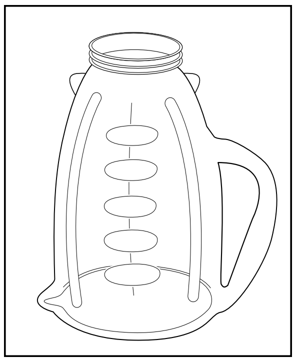


Figura 1

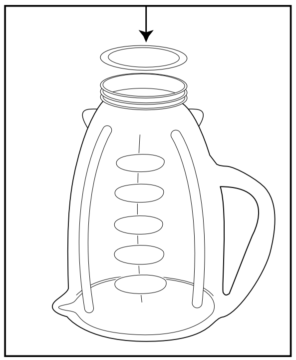


Figura 2

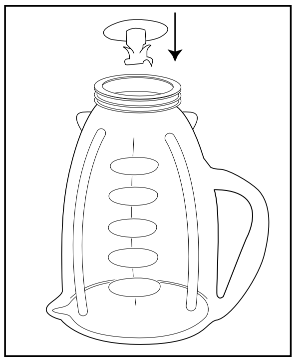


Figura 3

5. Junte hasta traber el disco de fondo roscado con el aro. Coloque el aro sobre la cuchilla y el vaso. (*Nota: Si hay ranuras en la parte superior del aro, alinéelas con las muescas del vaso.)* Coloque el aro sobre el vaso y gire el disco con fondo roscado en sentido horario para apretar. (*Figura 4)*
6. Ponga el conjunto del vaso sobre la base. *(Figura 5)*
7. Alinee las lengüetas del vaso con las lengüetas de la base de la licuadora. Asegúrese de que la lengüeta del vaso en el lado izquierdo esté en el dorso de la lengüeta de la base de la licuadora y la lengüeta del vaso en el lado derecho esté adelante de la lengüeta de la base de la licuadora. Asegúrese que el vaso se asiente en posición. *(Figura 6)*
8. Coloque los ingredientes en el vaso.
9. Coloque la tapa con la copa de acceso en el vaso.
10. Enchufe el cordón de alimentación en un tomacorriente de 120 volts CA.
11. Deslice el interruptor a ALTO o BAJO. *(Si su modelo no tiene un interruptor deslizante, presione el botón ALTO o BAJO.)*
12. Empuje la velocidad deseada y licue los ingredientes a la consistencia deseada.
13. Presione APAGAR para parar la licuadora.
14. Para utilizar PULSO, seleccione ALTO o BAJO. Presione PULSO y reténgalo abajo por la longitud deseada de tiempo. Libere PULSO y permita que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo según lo deseado.

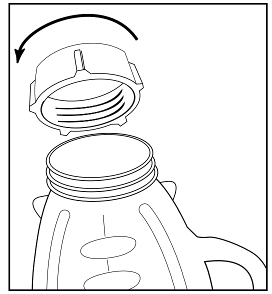


Figura 4

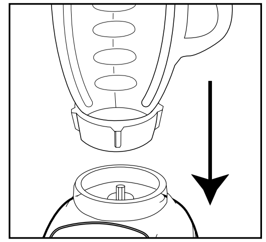


Figura 5

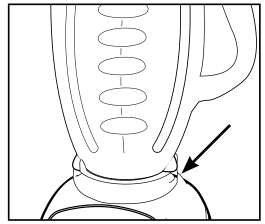


Figura 6

Sugerencias para Licuar

- Ponga los líquidos en el vaso primero, a menos que la receta diga otra cosa.
- Para picar hielo: Machaque 6 cubos de hielo o aproximadamente 2 tazas de hielo a la vez.
- No quite la tapa mientras esté en uso. Quite la copa de acceso para agregar los ingredientes más pequeños. *(Figura 7)*
- Corte todas las frutas y vegetales firmes, las carnes cocinadas, los pescados y los mariscos en piezas no más grandes que 3/4 pulgada (1,8 centímetros) a 1 pulgada (2,5 centímetros). Corte toda clase de quesos en piezas no más grandes que 3/4 pulgada (1,8 centímetros).
- Esta licuadora no tritura patatas, no bate claras de huevo ni cremas de substitutos de la leche, no mezcla la masa tiesa ni muele carne cruda.

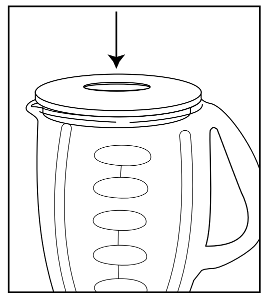


Figura 7

Alimentos Calientes

- Abra la tapa de llenado para dejar salir el vapor. Incline la tapa de llenado en dirección opuesta a usted. Mantenga las manos alejadas de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- Cuando trabaje con líquidos calientes, quite la tapa de llenado y comience a licuar a baja velocidad. Luego pase a una velocidad mayor. NO agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro).

Cómo Procesar Alimentos en la Licuadora*

Alimentos	Cantidad Procesada	Cantidad No Procesada	Instrucciones Especiales
Pan Rallado	1/2 taza (125 ml)	1 rodaja, cortada en 8 partes	Pulso de los bajos
Apio	3/4 taza (200 ml)	1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm)	Pulso de los bajos
Queso, Amarillo	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm)	Pulso de los bajos
Queso, Suizo	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm)	Pulso de los bajos
Queso, Duro o Semiduro	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm)	Picar continuamente
Granos de Café	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml)	Moler los granes de café hasta la consistencia deseada
Bizcochitos, Oblea	1/2 taza (125 ml)	10 obleas	Pulso de los bajos
Galletitas, Graham	1/2 taza (125 ml)	8 galletitas	Pulso de los bajos
Pimienta	2/3 taza (150 ml)	1 taza (250 ml)	Pulso en alto
Carne, Sin Hueso, Cocida	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm)	Picar continuamente
Nueces, almendras, maní, nueces lisas nueces de nogal	1 taza (250 ml)	1 taza (250 ml)	Pulso en alto

*Sugerencias para el procesamiento y mezcla.

Limpieza y Guardado de Su Licuadora

IMPORTANTE: DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR LA BASE y NO SUMERJA LA BASE DE LA LICUADORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. Utilice una esponja suave húmeda con detergente suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora. Todas las piezas a excepción de la base de la licuadora son lavable a máquina. Ponga el anillo de sello en el fondo de la canasta del lavaplatos. Usted puede también lavar las piezas en agua tibia, jabonosa. Enjuague bien y seque.

Función para una fácil limpieza

Nota: La Limpieza Fácil no es un substituto para la limpieza regular descrita arriba. Es especialmente importante desmontar y limpiar a fondo su licuadora al procesar la leche, los productos lácteos, las carnes, los mariscos y los huevos.

Vierta 3 tazas de agua tibia en el vaso de la licuadora. Agregue 1 – 2 gotas de detergente líquido para lavar platos. Seleccione Limpieza Fácil o licue en la velocidad más baja. Licue el detergente por 10 – 15 segundos. Vacíe el vaso de agua jabonosa en el fregadero. Enjuague el vaso a conciencia con agua limpia.

Almacenar Su Licuadora

Después de limpiar, vuelva a montar la cuchilla en el vaso con el anillo de sellar y el collar del vaso. Almacene la licuadora con la cubierta entornada para evitar olor del envase.

Recetas

Para divertidas y creativas recetas para su nueva licuadora Oster® visite www.oster.com. Aquí encontrará todo desde el licuado perfecto para el desayuno hasta cremosas sopas, salsas y una gran cantidad de bebidas congeladas de Oster. ¡Para la receta perfecta para toda ocasión—encienda su creatividad con Oster®!

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Can adá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam® centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam® Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En México –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.506.1700 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En México, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V., situada en Av. Juarez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Monica, tlalnepantla, Estado de México C.P. 54050.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en 20B Hereford Street Brampton, Ontario L6Y 0M1.

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes :

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

- Débranchez l'appareil à la prise quand il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez le cordon, la fiche ou le socle-moteur ni dans l'eau ni dans un autre liquide, quel qu'il soit.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Soyez très vigilant lorsque le mélangeur est employé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez mains et tous ustensiles hors du récipient lors du fonctionnement, pour éviter blessures corporelles ou endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule de caoutchouc que lorsque le moteur est au repos.
- Le couteau est acéré, ne le manipulez que très prudemment.
- Pour réduire le risque de blessure, jamais l'assemblée de lame de lieu sur la base sans le pot a attaché convenablement.
- Placez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Ne traitez pas de liquides bouillants dans le mélangeur.
- Méfiez-vous de la vapeur lorsque vous mélangez des liquides chauds. Retirez le bouchon-mesure du couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez-le au centre de service agréé de Sunbeam le plus proche pour le faire examiner et lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques requis.
- N'employez cet appareil conçu pour l'usage domestique ni dehors ni à des fins commerciales.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur sur une surface plane et d'aplomb.
- Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, pour monter ou démonter toute pièce et pour le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites dans la notice d'emploi. Sunbeam Products, Inc. déconseille l'emploi d'accessoires non manufacturés par le fabricant – bocaux de conserve ou ordinaires et pièces mobiles, par exemple – car ils pourraient provoquer des blessures.

EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

La puissance nominale maximale indiquée sur le produit est basée sur l'accessoire qui utilise le plus d'énergie. Certains des accessoires peuvent en consommer moins.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Veuillez observer les instructions suivantes pour assurer une utilisation sans risques.

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée – une branche est plus large que l'autre. La fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Cette mesure de sécurité a pour but de réduire les risques de choc électrique. Si vous ne pouvez pas enfoncer la fiche dans la prise de courant, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise désuète. N'essayez en aucun cas de neutraliser la mesure de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque façon que ce soit.
- Vous pouvez utiliser un cordon prolongateur à condition de respecter ces conseils:
  - La tension assignée du cordon prolongateur doit être d'au moins 120/127 volts, 60 Hz et 10 ampères.
  - Le cordon ne doit pas pendre du plateau de table ou autre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.
  - Ne le tirez pas d'un coup sec, ne l'entortillez pas et ne l'utilisez pas abusivement.

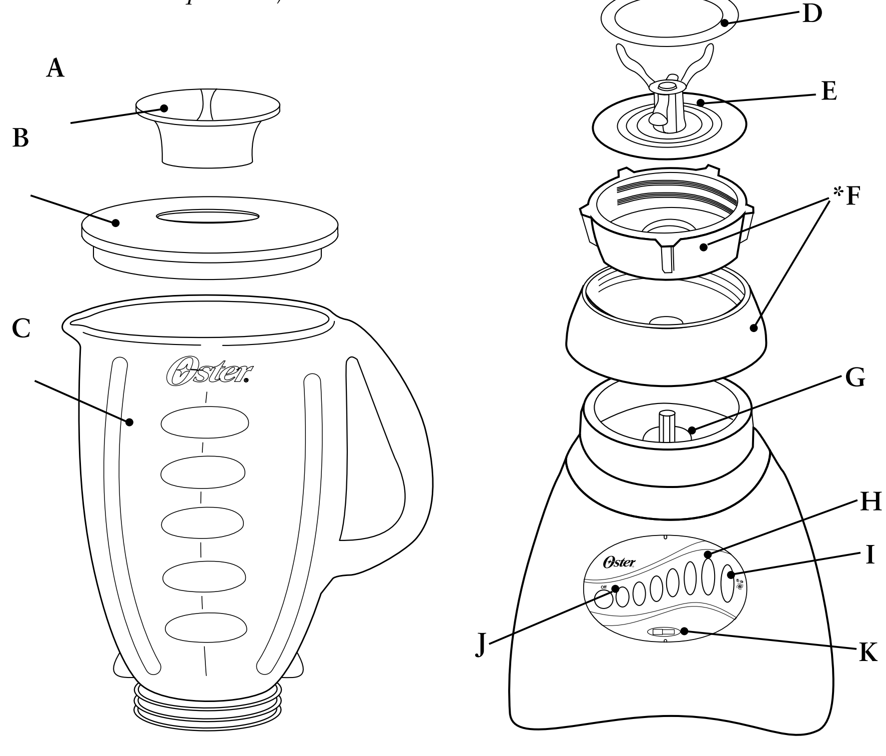
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Félicitation pour votre achat d'un mélangeur OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site Internet à www.oster.com.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MÉLANGEUR

A. Goulotte pour ajouter des ingrédients lors du fonctionnement du mélangeur
B. Couvercle étanche
C. Votre mélangeur OSTER® inclut l'un des articles suivants :
Récipient en verre lavable au lave-vaisselle de 1,2 l – 1,41 – 1,89 (5–6–8 tasses)
Récipient incassable de 1,4 l (6 tasses)
D. Joint d'étanchéité pour une fermeture étanche
E. La lame de broyage de la glace pulvérise la glace pour la préparation de boissons glacées moelleuses
F. Fond du récipient ó Bague pour assuier la stabilité *(sur certains modèles sealement)*
G. Moteur puissant avec le système ALL-METAL-DRIVE pour une longévité supplémentaire
H. Panneau de commandel
I Pulse pour un contrôle précis du mélange *(L'emplacement pent varier sclon le modéle)*
J. Commande HAUT/BAS *(sur certains modèles uniquement)*



**Sur certains modéles seulement.*

8 Vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8
PURÉE	HACHER	MÉLANGER	POULS	LIQUÉFIER	FRAPPÉ	SMOOTHIE	BROY DE GLACE
← BAS →				← RAPID →			

10 Vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
FACILE À NETTOYER	PURÉE	HACHER	FOUETTER	MÉLANGER	RÂPER	MÉLANGER	MOUDRE	LIQUÉFIER	BROY DE GLACE
← BAS →					← RAPID →				

12 Vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
FACILE À NETTOYER	PURÉE	CRÊME	HACHER	FOUETTER	MÉLANGER	RÂPER	MÉLANGER	RÂPER FIN	MOUDRE	LIQUÉFIER	BROY. DE GLACE
← BAS →						← RAPID →					

14 Vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
FACILE À NETTOYER	BATTRE	PURÉE	CRÊME	HACHER	FOUETTER	MÉLANGER	RÂPER FIN	RÂPER	MÉLANGER	RÂPER	MOUDRE	LIQUÉFIER	BROY. DE GLACE
← BAS →							← RAPID →						

16 Vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
POULS	FACILE À NETTOYER	REMUER	BATTRE	PURÉE	HACHER	FOUETTER	MÉLANGER	BROY. DE GLACE	RÂPER	MÉLANGER	RÂPER FIN	MOUDRE	PURÉE	LIQUÉFIER	FRAPPÉ
← BAS →								← RAPID →							

Utilisation de votre mélangeur

1. Nettoyez le mélangeur selon les instructions de la section « Nettoyage et rangement de votre mélangeur ».
2. Renversez le récipient afin que sa petite ouverture soit en haut. *(Figure 1)*
3. Placez le joint d'étanchéité sur l'ouverture du récipient. *(Figure 2)*
4. Placez la lame dans le récipient. *(Figure 3)*

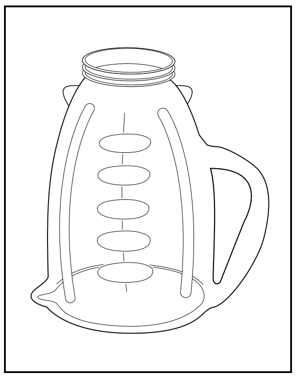


Figure 1

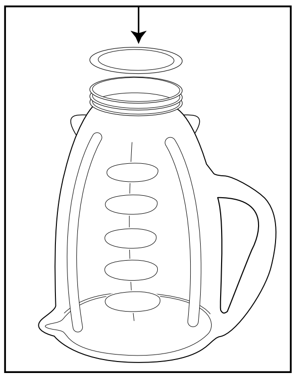


Figure 2

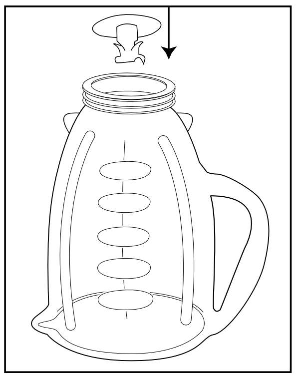


Figure 3

5. Enclencher la bague dans l'anneau de fixation. Mettre la bague par-dessus de la bague, les aligner avec les crans du récipient. *(Remarque :S'il y a des rainures sur le dessus de la bague, aligner-les avec les crans du le récipient.)* Mettre la bague sur le récipient et visser l'anneau de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien la fixer. *(Figure 4)*
6. Placez le récipient sur l'embase. *(Figure 5)*
7. **Alignez les languettes du récipient avec celles de l'embase du mélangeur.** Assurez-vous que la languette *gauche* du récipient est derrière celle de l'embase du mélangeur et que la languette droite du récipient est devant celle de l'embase du mélangeur. Assurez-vous que le récipient repose en position. *(Figure 6)*
8. Placez des ingrédients dans le récipient.
9. Placez le couvercle avec la goulotte sur le récipient.
10. Branchez le cordon d'alimentation électrique à une prise électrique de 120 V CA.
11. Faites glisser la commande vers HAUT ou BAS. *(Si votre modèle n'est pas pourvu d'une commande coulissante, poussez le bouton HAUT ou BAS.)*
12. Poussez la vitesse souhaitée et mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
13. Appuyez sur ARRÊT pour arrêter le mélangeur.
14. Pour utiliser PULSE, sélectionnez HAUT ou BAS. Appuyez sur le bouton PULSE et maintenez-le enfoncé pendant la durée souhaitée. Relâchez PULSE laissez la lame s'arrêter. Répétez ce cycle au besoin.

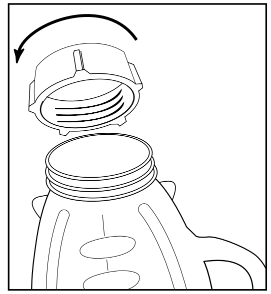


Figure 4

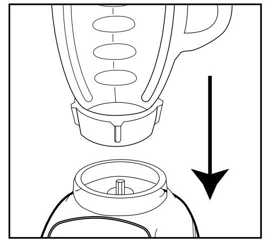


Figure 5

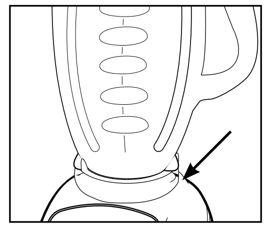


Figure 6

Conseils de mélange

- Mettez d'abord les liquides dans le récipient, sauf si la recette indique le contraire.
- Broyage de la glace : Broyez 6 glaçons ou environ 2 tasses de glace à la fois.
- Ne retirez pas le couvercle en cours d'utilisation. Retirez la goulotte pour ajouter de petits ingrédients. *(Figure 7)*
- Coupez tous les fruits et les légumes fermes, les viandes, les poissons, les crustacés cuits en morceaux de 1,8 cm (3/4 pouce) à 2,5 cm (1 pouce) au maximum. Coupez les fromages en morceaux de 1,8 cm (3/4 pouce) au maximum.
- Ce mélangeur ne hache pas les pommes de terre, ne bat pas les œufs en neige ou les garnitures de produits de substitution au lait, ne bat pas la pâte épaisse ou ne broie pas la viande crue.

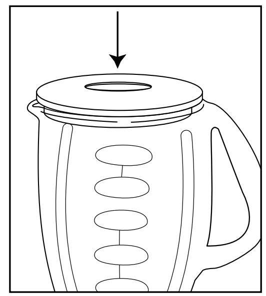


Figure 7

Aliments Chauds

- Retirez le bouchon-mesure pour laisser échapper la vapeur loin de vous. Écartez vos mains de l'ouverture afin de limiter les risques de brûlures.
- Quand vous traitez des aliments chauds, retirez le bouchon-mesure puis débutez le mélange à vitesse basse avant d'augmenter l'allure. NE dépassez PAS le niveau 4 tasses (1 litre) indiqué sur le récipient.

Préparation d'Aliment dans le Mélangeur

Aliments Particulières	Quantité Broyée	Quantité non Broyée	Consignes
Chapelure	1/2 tasse (125 ml)	1 tranche, cassée en 8 morceaux	Appuyer sur « Pulse » Bas
Céleri	3/4 tasse (200 ml)	1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm)	Appuyer sur « Pulse » Bas
Fromage, cheddar	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm)	Appuyer sur « Pulse » Bas
Fromage, suisse	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm)	Appuyer sur « Pulse » Bas
Fromage, dur ou mi-dur	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm)	Hacher continuellement
Grains de café	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml)	Moudre 45 s de la consistance désirée
Biscuits, gaufrettes	1/2 tasse (125 ml)	10 gaufrettes	Appuyer sur « Pulse » Bas
Biscuits graham	1/2 tasse (125 ml)	8 biscuits	Appuyer sur « Pulse » Bas
Piments	2/3 tasse (175 ml)	1 tasse (250 ml)	Appuyer sur « Pulse » Rapid
Viande, désossée, cuite	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm)	Hacher continuellement
Noix, amandes, arachides, pacanes	1 tasse (250 ml)	1 tasse (250 ml)	Appuyer sur « Pulse » Rapid

*Suggestions pour le traitement et le mélange.

Nettoyage et rangement de votre mélangeur

IMPORTANT : DÉBRANCHEZ AVANT TOUT NETTOYAGE DE L'EMBASE et N'IMMERGEZ PAS L'EMBASE DU MÉLANGEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Utilisez une éponge humide et douce avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'embase du mélangeur. Tous les éléments, à l'exception de l'embase du mélangeur, sont lavables au lave-vaisselle. Placez le joint d'étanchéité dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Les éléments peuvent aussi être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien rincez et séchez.

Caractéristique Easy Clean

Remarque : Easy Clean ne remplace pas le lavage régulier décrit ci-dessus. Il est particulièrement important de démonter et de nettoyer complètement votre mélangeur lors du traitement du lait, de produits laitiers, de viandes, de poisson et d'œufs.
Verser 3 tasses d'eau chaude dans le récipient du mélangeur. Ajouter 1 ou 2 gouttes de détergent liquide pour lave-vaisselle. Sélectionnez Easy Clean ou mélangez à la vitesse la plus lente. Mélangez le détergent pendant 10 à 15 secondes. Videz l'eau savonneuse du récipient dans l'évier. Rincez complètement le récipient à l'eau claire.

Rangement de votre mélangeur

Après le nettoyage, remontez la lame sur le récipient avec le joint d'étanchéité et le fond du récipient. Rangez le mélangeur avec le récipient fermé pour éviter la formation la contamination par les odeurs de l'espace de rangement.

Recettes

Pour le plaisir pur et simple ainsi que pour découvrir de nouvelles recettes créées pour votre nouveau mélangeur Oster®, veuillez visiter au www.oster.com. Vous y trouverez une profusion de délices, depuis le smoothie par excellence pour le déjeuner jusqu'aux potages crémeux délectables, en passant par les sauces onctueuses, ainsi qu'une variété de boissons frappées propres à Oster. Quelle que soit l'occasion, donnez libre cours à votre créativité et imagination avec Oster® mékabgeur!

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents provoqués par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable les dégâts, quelle qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du produit ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir une réparation sous garantie

Aux États-Unis –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., sise à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 20B Hereford Street Brampton, Ontario L6Y 0M1..

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.